



Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

Horno Qubi

Modelo: QUBI20

Cód.: NP01204021001

Datos técnicos

Número de bandejas:	20
Tamaño de la bandeja (mm):	GN 1/1
Distancia entre ejes de la bandeja (mm):	63
Número de ventiladores:	2
Velocidad del ventilador:	17
Dimensiones (mm):	960 x 910 x 1950
Peso neto (kg):	320
Volume (m3):	1,704
Dimensiones cámara (mm):	410 x 680 x 1440
Potencia eléctrica (kW):	39
Alimentación (V):	380-415
Alimentación (A):	62
Fases:	3N
Sección del cable (mmq):	5G16
Frecuencia (Hz):	50-60
Conexión de agua fría:	3/4"
Entrada agua ablandada:	3/4"
Descarfa de agua (mm):	50
Dimensiones embalaje (mm):	1075 x 1075 x 2132
Dimensiones cámara (mm):	410 x 680 x 1440
Peso Bruto (kg):	340
Volumen bruto (m3):	2,464

Características

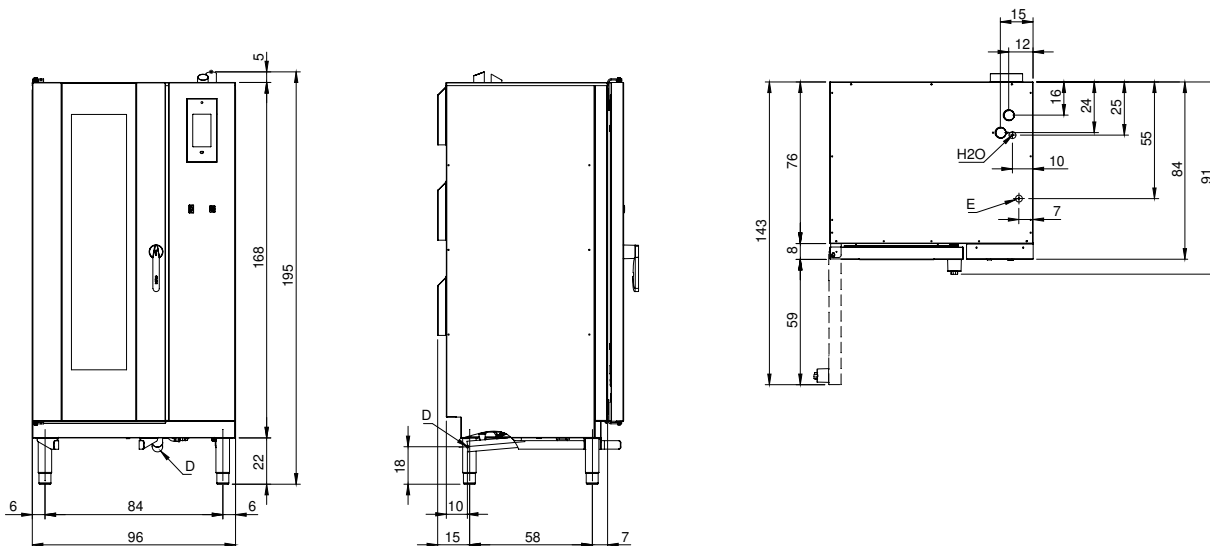
Tipo de horno:	Combinado
Comando:	Pantalla táctil
Touch screen:	7"
Funciones:	Cocción Dry, vapor, mixta, mantenimiento, secado, multinivel lenta, cocción Delta T, finishing, regeración and pasteurización
Cooling:	Función de refrigeración rápida de la cámara
Sonda:	Sonda central multipunto
Lavado:	Estándar - Circuito cerrado
Detergente:	Monodosis líquida
Vapor:	Directo + Indirecto
Gestión del vapor:	Double Steam Balance
Caldera:	Estándar
Rango de temperatura:	30°C - 300°C
Puerta:	Bandera
Range timer:	1'-24h
Chimenea:	Automático
Libro de cocina:	Estándar
Wifi connection:	Estándar

Forno elettrico combinato con boiler e controllo digitale touch screen. Capacità 20 teglie Gn 1/1. Funzioni di cottura: Dry, vapore, mista, cottura lenta, Multilivello, Essiccazione, Rigenerazione, Finishing, Pastorizzazione, Mantenimento. Camera di cottura in acciaio inox Aisi 304 Linen con spigoli arrotondati e senza fughe. Piedini regolabili in altezza. Paratie porta teglie di serie, removibili e sostituibili, aventi interasse tra teglie di 70 mm. Chiusura della porta a pressione e riapertura tramite sgancio laterale; maniglia in alluminio altamente resistente agli urti. Guarnizione silconica inserita nella facciata della camera di cottura che assicura massima tenuta della porta, evitando cadute di temperatura. Bacinella raccogli liquidi/condensa smontabile posta sotto la camera e il vetro porta. Riscaldamento della camera di cottura tramite resistenze in INCOLOY ad altaefficienza. Sistema di controllo automatico dell'umidità all'interno della camera di cottura. Uniformità di cottura garantita dall'inversione di rotazione del motore. Arresto immediato della ventola all'apertura della porta. Sistema di generazione del vapore tramite tecnologia Double Steam balance. Illuminazione camera con lampade alogene inserite nella porta. Porta USB per caricamento e salvataggio ricette e aggiornamento firmware. Lavaggio automatico di serie a circuito chiuso con possibilità di 3 diversi programmi - Soft, Medium, Hard. Scheda di controllo touch screen: programmazione fino a 16 fasi di cottura gestione parametri di temperatura, tempo, umidità. Ricette preimpostate e pronte all' utilizzo. Porta sonda e sonda al cuore multipunto di serie. Predisposto per la connessione all'esclusivo sistema di monitoraggio Cosmo che permette di monitorare in tempo reale a distanza il funzionamento del forno. Carrello 20GN1/1 estraibile fornito di serie. 1 griglia GN 1/1 di serie. Potenza elettrica 39 Kw -380-415V /3N 50/60 Hz.

Cosmo

Cosmo es la innovadora tecnología wi-fi the Nice kitchen que le permite conectar aparatos de cocción, abatimiento y almacenamiento entre sí y monitorearlos de forma remota. Gracias a Cosmo puedes gestionar toda la cocina desde tu smartphone y estar seguro

Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica

D: Descarga de agua

H2OA: Entrada agua 3/4"